



SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
BUNDESAMT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

⑪ CH 660 669 A5

⑤① Int. Cl. 4: A 21 B 3/13

Erfindungspatent für die Schweiz und Liechtenstein
Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

⑫ PATENTSCHRIFT A5

⑳ Gesuchsnummer: 4187/83

㉔ Anmeldungsdatum: 02.08.1983

㉔ Patent erteilt: 15.06.1987

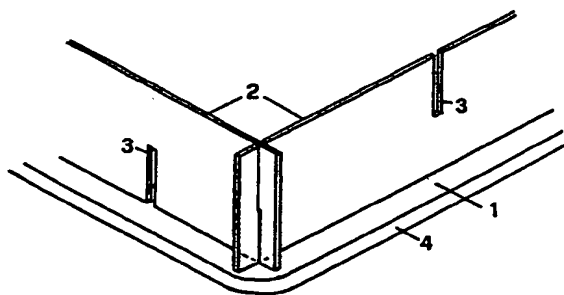
㉔ Patentschrift
veröffentlicht: 15.06.1987

㉔ Inhaber:
Brigitta Bregenzer, Neuhausen am Rheinfall

㉔ Erfinder:
Bregenzer, Brigitta, Neuhausen am Rheinfall

㉔ Vorrichtung zum Herstellen von Backwaren.

㉔ Bei der Herstellung von verschiedenformatigen Backwaren werden als Zusatz nebst des handelsüblichen Kuchenbleches (1) Seitenbegrenzungen in Form von Längs- und Querblechen (2) verwendet, die derartige Einschnitte (3) enthalten, dass sie ineinander steckbar sind. Die Anordnungen der Einschnitte erlauben eine grosse Vielzahl von Formgebungsmöglichkeiten.



PATENTANSPRÜCHE

1. Vorrichtung zur Verwendung mit einem Bodenblech (1) zur Herstellung von Backwaren dadurch gekennzeichnet, dass sie aus Seitenbegrenzern (2) besteht, welche Längsbleche (2a) und Querbleche (2b) darstellen, die miteinander über in Eingriff zu bringende Ausschnitte (3) verwendbar sind.

2. Vorrichtung zur Herstellung von Backwaren mit einer Vorrichtung gemäss Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass sie aus einem Bodenblech (1) und Seitenbegrenzern (2) besteht.

3. Vorrichtung nach Anspruch 1 und 2, dadurch gekennzeichnet, dass die Ausschnitte (3) an den Längsblechen (2a) und Querblechen (2b) so angeordnet sind, dass eine Vielzahl von verschiedenformatigen Backformen herstellbar ist.

4. Vorrichtung nach Anspruch 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass die Ausschnitte der Seitenbegrenzungen (2) so angeordnet sind, dass die Seitenbegrenzungen unter einem Winkel grösser oder kleiner 90° zum Bodenblech (1) zu stehen kommen.

5. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass die Seitenbegrenzungen (2) zueinander in einem Winkel grösser oder kleiner 90° stehen.

6. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass die Seitenbegrenzungen (2) geschwungene Formen aufweisen.

7. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass die Seitenbegrenzungen (2) aus Metall oder einem Kunststoff bestehen.

8. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, dass die Seitenbegrenzungen (2) eine Höhe von 2–10 cm und eine Dicke von 0,5–5 mm aufweisen.

Die Erfindung betrifft eine Vorrichtung zum Herstellen von Backwaren auf einem handelsüblichen Bodenblech.

Zur Herstellung von Backwaren (Brote, Kuchen, Fruchtekuchen etc.) sind formgebende Begrenzungsflächen, insbesondere Boden- und Seitenflächen während des Backvorganges notwendig. Nach diesem Vorgang werden die Begrenzungsflächen von den Backwaren getrennt. Die Begrenzungsflächen, nachfolgend Backform genannt, sind wiederverwertbar oder Einwegbackformen. In dieser Patentschrift geht es um wiederverwertbare Backformen.

Für die verschiedenen, gewünschten Formen und Grössen der Backwaren sind entsprechende Backformen notwendig. Backformen, mit denen verschiedenformatige Backwaren herstellbar sind, existieren nicht. Ausserdem sollte die Backform für eine gute Energieausnutzung möglichst die gesamte Ofenfläche bestreichen.

Die weitverbreitetste Backform ist das tiefgezogene, rechteckförmige Kuchenblech mit einer Seitenbegrenzung

2

von ca. 2–2,5 cm Höhe. Flächenmässig kleine Backwaren oder solche mit einer Höhe grösser als 2,5 cm (Kuchen etc.) lassen sich aber mit dieser Backform nicht herstellen. Für kleinere Backwaren sind verschiedenste Formen (Rechteck, Herzform, Rundform etc.) im Handel erhältlich, für hohe Backformen sind die Springform (meist Rundform) oder die Keksform (2 gegeneinander verschiebbare Elemente mit je 4 Begrenzungsflächen) gebräuchlich.

Was fehlt, ist eine Backform mit ganzflächiger Ausnutzung des Backofens, für niedere und hohe Backwaren geeignet und in verschiedene gewünschte Formate einteilbar. Erfindungsgemäss wird dieses Problem dadurch gelöst, dass auf dem Bodenblech Seitenbegrenzer angeordnet sind, welche aus Längsblechen und Querblechen bestehen, die miteinander über in Eingriff zu bringende Einschnitte verwendbar sind.

In einem Ausführungsbeispiel wird als Bodenblech ein bestehendes Kuchenblech verwendet. Als steckbare Seitenwände werden 7 cm hohe Aluminiumbleche 1,5 cm dick mit Einschnitten verwendet, so dass in Längsrichtung 3 Längsbleche, in Querrichtung 5 Querbleche angeordnet werden.

Die mit der erfindungsgemässen Vorrichtung gebackenen Kuchen, Fruchtekuchen, Brote, Aufläufe etc. unterscheiden sich in der Qualität nicht von den Backwaren, welche in handelsüblichen Backformen hergestellt wurden. Die Backzeit muss nicht erhöht werden, was zu einer wesentlichen Energiereduktion führt. Wo früher 2 Kuchen in ausziehbaren Backformen hergestellt wurden, können mit der erfindungsgemässen Vorrichtung deren 4 Kuchen gebacken werden.

Die zerlegbare Vorrichtung ist besonders reinigungsfreundlich, da die planen Seitenbegrenzungen keine Innencken aufweisen.

Weitere Vorteile, Merkmale und Einzelheiten der Erfindung ergeben sich aus der nachfolgenden Beschreibung bevorzugter Ausführungsbeispiele sowie anhand der Zeichnungen; diese zeigen in

Fig. 1 eine Draufsicht auf eine erfindungsgemässe Vorrichtung;

Fig. 2 Beispiele möglicher Ausgestaltungen der Vorrichtung;

Fig. 3 eine Seitenansicht eines Längsbleches;

Fig. 4 eine Seitenansicht eines Querbleches;

Fig. 5 eine perspektivische Ansicht eines Kantenbereiches der Vorrichtung nach Fig. 1;

Fig. 6 eine Seitenansicht des Kantenbereichs nach Fig. 5.

Eine Vorrichtung zum Herstellen von Backwaren besteht nach Fig. 1 aus einem Bodenblech 1 mit einem in Fig. 6 gezeichnet hochgezogenen Randbereich (kann auch fehlen) 4, der eine ebene Backfläche 5 umschliesst, und darauf aufgesetzten Seitenbegrenzer 2. Diese unterteilen sich nach den Fig. 3 und 4 in Längsbleche 2a und Querbleche 2b und weisen Einschnitte 3 auf. Dabei sind die Einschnitte 3 so angeordnet, dass eine Vielzahl von Formgebungsmöglichkeiten bestehen, wovon in Fig. 2 nur Beispiele gezeigt sind. Die Längs- und Querbleche 2 greifen über ihre jeweils korrespondierenden Ausschnitte 3 ineinander und bilden so ein stabiles Gerüst für die Herstellung von Backwaren.

60

65

Fig. 1

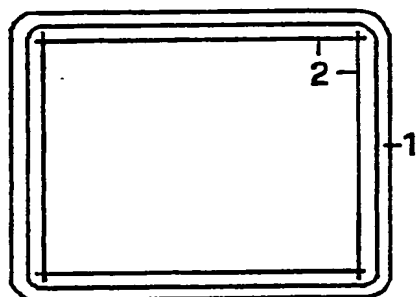


Fig. 2

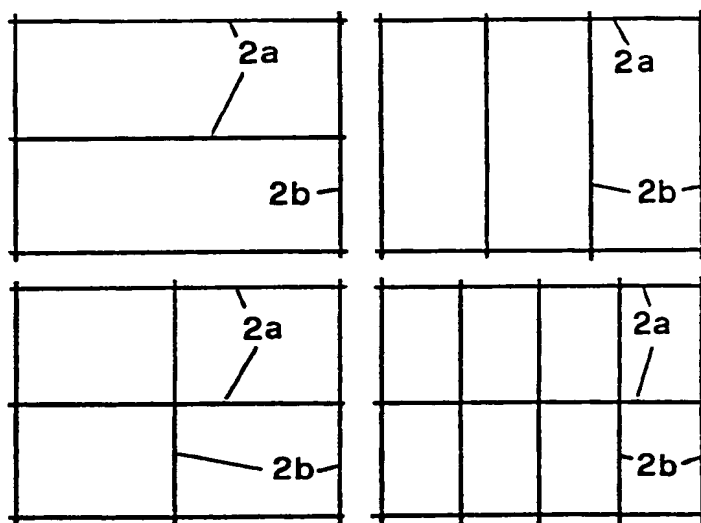


Fig. 3

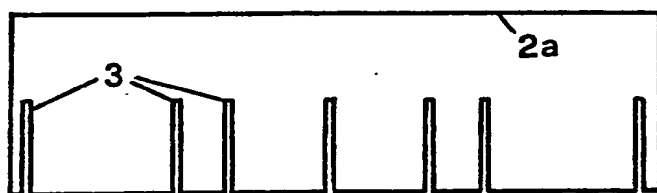


Fig. 4

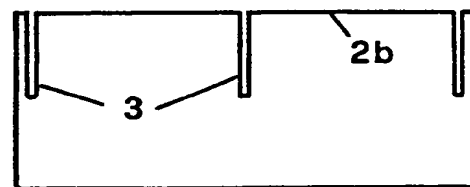


Fig. 5

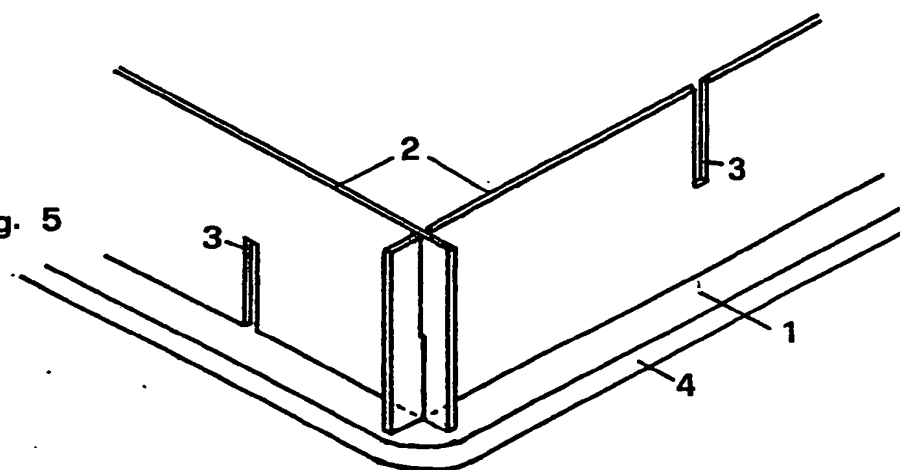


Fig. 6

